

BREDA @Home

Bedankt voor uw bestelling!

Voordat u begint, is het handig even de omschrijving door te nemen, zodat u sommige voorbereidingen tegelijkertijd kunt doen. Bekijk de gekleurde stickers voor de juiste bereiding.

4-GANGENMENU

VOORBEREIDINGEN EN BENODIGDHEDEN

- Breng pan water aan de kook
- Draai het gas uit, leg de shortrib met plastic in het water en laat met een deksel op de pan warm worden, tot het hoofdgerecht
- Haal de mousse na de tweede gang uit de koelkast
- Bij bestellingen van 2 personen deel je het gerecht, als er één bakje van bij de bestelling is inbegrepen
- Wanneer er twee bakjes van een gerecht bij de bestelling zijn inbegrepen is het gerecht individueel geportioneerd

AMUSE ESPELETTE CRACKER MET MADAME JEANETTE EMULSIE

1 RAUWE SCHELVIS, GEROOKTE PALINGCRÈME EN SALSA VAN INGELEGDE GROENTEN - BLAUW

Roer de palingcrème en lepel deze in een grove cirkel op het bord.
Verdeel de stukjes schelvis over de cirkel.
Leg de salsa voorzichtig op de schelvis.

2 GESCHROEIDE COQUILLE, PADDENSTOELEN XO MET TROMPETTES DE LA MORT - GROEN

Leg de coquilles en de trompettes op een schaal, warm ze op onder de grill of in de oven.
(180 graden, tot ze warm zijn).
Verhit de bouillon en de XO in twee kleine pannen.
Leg de sint-jakobsschelpen in een diep bord, giet de bouillon erover.
Schep de XO over de sint-jakobsschelpen.
Versier met de trompettes.

3 GEGLAZUURDE SHORTRIB MET GEROOKTE AARDAPPELPUREE EN CAVOLO NERO - ROOD

Haal de shortrib uit de pan en verwijder het plastic.
Verwarm de cavolo nero in een kleine pan op middelhoog vuur.
Verwarm de aardappelpuree in een kleine pan op middelhoog vuur.
Schep de aardappelpuree op het bord en leg de shortrib ernaast.
Plaats de cavolo nero naast de shortrib en de puree.

4 GEMOUTE CHOCOLADEMOUSSE, CRÈME FRAÎCHE EN GRANOLA MET BRUINE BOTER - GEEL

Schep de crème in het midden van een bord.
Dompel het bakje met de mousse snel onder in heet water tot aan de deksel, zodat de mousse makkelijker los komt van het bakje.
Draai de container om en laat de mousse op de crème vallen.
Decoreer met granola.
Sprenkel gezouten karamel erover.

GENIET!

PS. U zou ons enorm steunen als u ons tagt op Instagram of Facebook, zodat wij het kunnen reposten!

BREDA @Home

Bedankt voor uw bestelling!

Voordat u begint, is het handig even de omschrijving door te nemen, zodat u sommige voorbereidingen tegelijkertijd kunt doen. Bekijk de gekleurde stickers voor de juiste bereiding.

4 - G A N G E N V E G E T A R I S C H

VOORBEREIDINGEN EN BENODIGDHEDEN

- Voorverwarmde oven op 150°C
- Haal de misoboter uit de koelkast
- Plaats de pompoen in de oven terwijl u de eerste twee gangen eet
 - Haal de mousse na de tweede gang uit de koelkast
- Bij bestellingen van 2 personen deel je het gerecht, als er één bakje van bij de bestelling is inbegrepen
- Wanneer er twee bakjes van een gerecht bij de bestelling zijn inbegrepen is het gerecht individueel geportioneerd

AMUSE ESPELETTE CRACKER MET MADAME JEANETTE EMULSIE

1 TARTAAR VAN RODE BIET EN KOOLRABI MET MIERIKSWORTEL EN INGELEGDE RODE BIET - PAARS

Schep de tartaar op een bord.
Bedek de tartaar met plakjes ingelegde biet.

2 WILDE CHAMPIGNONS MET HOLLANDSE KAAS EN LAVAS - GROEN

Verwarm het graanmengsel in een kleine pan en leg op de bodem van een diep bord.

Bedek het graanmengsel met de champignons.

Breng de bouillon aan de kook.

Giet de bouillon over de champignons.

Leg de Hollandse kaas over de champignons.

3 GEROOSTERDE POMPOEN MET GEKRUIDE ZADEN EN CAVOLO NERO - ORANJE

Warm de cavolo nero en de puree op in een klein pannetje.

Haal de pompoen uit de oven en leg het op een bord.

Bedek de pompoen met de misoboter en daarna met de zaadjes.

Plaats de pompoen velouté ernaast.

Decoreer met de cavolo nero en zwarte walnoten.

4 GEMOUTE CHOCOLADEMOUSSE, CRÈME FRAÎCHE EN GRANOLA MET BRUINE BOTER - GEEL

Schep de crème in het midden van een bord.

Dompel het bakje met de mousse snel onder in heet water tot aan de deksel,

zodat de mousse makkelijker los komt van het bakje.

Draai de container om en laat de mousse op de crème vallen.

Decoreer met granola.

Sprenkel gezouten karamel erover.

GENIET!

PS. U zou ons enorm steunen als u ons tagt op Instagram of Facebook, zodat wij het kunnen reposten!